

Richard Lindblads enkla smakguide – genvägen till en bra smakupplevelse på Linköping Beer Expo

När man provar öl är det viktigt att förstå ett par saker gällande smaken (eller snarare smakupplevelsen):

- Öl smakar olika beroende på vad du ätit eller druckit innan. Kryddig mat, en smakrik öl, allt påverkar. Drick lite vatten mellan ölerna om du har möjlighet.
- Försök att flytta dig till ett litet lugnare område när du provar ölet. Dels släpper du fram andra till montern, dels slipper du irritera dig på att det är trångt. Rätt sinnesstämning är A och O.
- Dofta gärna på ölet innan du dricker det. Det hjälper dig att förbereda dig på vad ölet kommer smaka och smakupplevelsen blir ofta bättre.
- Diskutera gärna med en vän vad du tyckte att ölet smakade och luktade. På så sätt skapar man sig en association till ölet och hjälper varandra sätta ord på smaker och dofter.

Följande steg är inte en komplett guide för vilket öl som just du är sugen på, men det ger dig ett verktyg för att bestämma dig.

1. Sött, beskt eller syrligt? Denna fråga identifierar vilken stil av öl du är sugen på. Notera att många olika stilar kan ha flera av dessa drag.
2. Lite eller mycket smak? Svaret säger någonting om hur extrem öl du söker. Ofta kan det vara bra att börja med lite och gå mot mycket (med risken att det öl som det finns begränsat antal av tar slut innan...)
3. Ljust eller mörkt? Denna fråga använder sig av svaret på fråga 1 för att leda dig mer specifikt mot den ölstil du letar efter. (Färgen i sig säger inte så mycket om en slumpmässigt vald öl, vet man dock vilken typ av öl det är säger det mycket mera)
4. Liknar det något annat du druckit tidigare? Om du hittat något tidigare du gillat/ogillat kan denna fråga ge möjlighet att hamna "rätt" direkt när du får hjälp av personalen i montern.

Genom att då uppge t.ex. "Jag skulle vilja prova en lite sötare ljus öl" i en bar har man kommit långt på väg från att inte ha en aning. Även "Jag provade ölet XX förut och gillade/ogillade den" får man ytterligare skjuts.

Mycket enkel smakguide för olika ölstilar för att hitta "rätt" i öldjungeln!

1. Sött, beskt eller syrligt?	2. Lite eller mycket smak?	3. Ljust eller mörkt?	Den stil som du kanske vill ha:
Sött	Lite	Ljust	<ul style="list-style-type: none"> • Belgisk blond (söt blommig) • Ljus veteöl (citrus, skumbanan)
		Mörkt	<ul style="list-style-type: none"> • Belgisk dubbel (söt, kakao, frukt) • Mörk veteöl (brödig, banan, rostat)
	Mycket	Ljust	<ul style="list-style-type: none"> • Belgisk trippel (söt, torr, en aning syrlig) • Bocköl (söt, toffée, karamell)
		Mörkt	<ul style="list-style-type: none"> • Belgisk Quadrupel (torkad frukt, russin) • Old ale (söt, nötig, lätta soyatoner)
Beskt	Lite	Ljust	<ul style="list-style-type: none"> • Ljus lager/Pilsner (krispig, lätta brödiga toner, gräsig beska) • Pale Ale/Bitter (brödig, viss sötma, gräsig/halmig beska)
		Mörkt	<ul style="list-style-type: none"> • Mörk lager (kaffe, choklad, lätta bittra toner) • Brown ale (kaffe, fruktiga toner, viss efterbeska)
	Mycket	Ljust	<ul style="list-style-type: none"> • IPA (Viss sötma, mycket beska(kan vara både fruktig eller "beskbesk"))
		Mörkt	<ul style="list-style-type: none"> • Black IPA (rostade, brända toner, mycket beska) • Porter/Stout (bränt, choklad, kaffe, lite till mycket beska) • Barley Wine (Ofta mycket söt och besk samtidigt)
Syrligt	Lite	"Ljust"	<ul style="list-style-type: none"> • Fruktöl (flera olika smaker beroende på frukten, viss sötma och syrlighet) • Saison (vissa syrliga, aningen kryddiga toner)
	Mycket	"Ljust"	<ul style="list-style-type: none"> • Gueze (uttalas göse) (Mycket syrliga och ibland sura toner)